



FRESH FOOD SERVICES

# SNACK-TIME

Snack des  
Monats



**FICELLE**  
VIELFÄLTIGER KLASSIKER

# FICELLE

AUS 1 MACH 3: VIELFÄLTIGER KLASSIKER

## Zutaten für jeweils zwei halbe Snacks

### Ficelle, Parmaschinken

1 Stück	Ficelle-Stange
40 g	Sandwich-Melange (Art.-Nr.: 51353-1)
2 Scheiben	Parmaschinken (Art.-Nr.: 45985-3)
15 g	Rucola (Art.-Nr.: 17692-7)

### Ficelle, Leerdammer

1 Stück	Ficelle-Stange
40 g	Nuss-Pesto
4 Scheiben	Leerdammer (Art.-Nr.: 27773-6)
10 g	Radiccio

### Ficelle, Salami Rosalyn

1 Stück	Ficelle-Stange
40 g	Sandwich-Melange (Art.-Nr.: 51353-1)
8 Scheiben	Salami Rosalyn (Art.-Nr.: 49333-8)
15 g	Rucola (Art.-Nr.: 17692-7)



### EINFACH PER VIDEO...

Das passende Anwendungsvideo mit Katrin Pertuch gibt es unter:  
[www.ffi-team.de](http://www.ffi-team.de)

## Einfach zubereitet...



- 1.** FICELLE aufschneiden und je nach Belag mit **SANDWICH-MELANGE** oder **NUSS-PESTO** bestreichen.

**SIEBRECHT**  
Siebin AGRANO Real

- 2.** Je nach Belag: **PARMASCHINKEN** drapieren, **LEERDAMMER-SCHEIBEN** parallel teilen und auflegen, **SALAMI ROSALYN** einmal überschlagen und platzieren.



**SALAMI ROSALYN**  
Spezialitäten-Salami, leicht geräuchert über Buchenholz.

**SANDWICH-MELANGE**  
Premium-Genuss perfekt zu verarbeiten. Gekühlt optimal streichbar, leicht gesalzen und mit ausgezeichnetem Buttergeschmack durch 60 % Butteranteil.



- 3.** Geputzten und verlesenen **SALAT** locker aufbringen und Deckel auflegen (laut Abb. auf der Vorderseite).

**PARMASCHINKEN**  
„PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA“  
Unvergleichliches Aroma, über 12 Monate in Parma natürlich gereift. Ca. 38 Scheiben mit Folien von einander getrennt, zur leichten Entnahme.